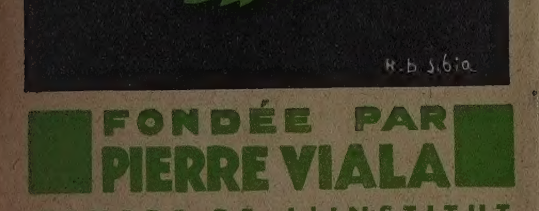
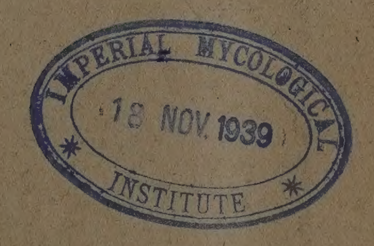
REVUE DE VITICULTURE


FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE




46e ANNÉE


PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 2 NOVEMBRE — N° 2366 —
— 9 NOVEMBRE — N° 2367 —

46e Année. - Tome XCI — Nos 2.366-2.367 — Paris, 2-9 Novembre 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213
Téléphone : Odéon 10-32
Compte Chèques postaux : Paris 609-05

46e Année. - Tome XCI   Nos 2.366-2.367   Paris, 2-9 Novembre 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

E. Faber . . . . . La marque nationale du vin luxembourgeois . 311
H. Astruc . . . . . Obtention de vins ordinaires aux colonies . . 313

Actualités

Ch. V. . . . . . Les vendanges 1939 en Touraine 318
H. R. . . . . . Récolte algérienne 320
A. D. . . . . . Vendanges bordelaises 320
Et. Henriot. . . . . . Nouvelles de Champagne 321
R. C. . . . . . Chronique viticole méridionale 322
Michel Flanzy . . . . . Appréciation des apports dans les caves coopératives 326
Les Comités de la production agricole en temps de guerre. 328

LA MARQUE NATIONALE DU VIN LUXEMBOURGEOIS

Une bonne propagande ne se fera que sur la base d'une marchandise honnête et impeccable. Pour assurer au vin de chez nous une véritable suavité, il a fallu une action clairvoyante et continue, d'une douzaine d'années, tant de la part des gouvernants que des viticulteurs mêmes.

Au moment où la mévente de notre Moselle semblait sans issue, en 1926, le Gouvernement, dont le Président M. Joseph Bech était en même temps Ministre de la Viticulture, a fait voter à la Chambre des crédits très importants pour le relèvement de la condition des vignerons. Pour mettre en relief les sacrifices qui ont été consentis à cette cause, signalons que le budget viticole a régulièrement dépassé, an par an, un total de 2 millions de francs alors que tout le patrimoine des vignes ne dépasse pas 1.200 hectares.

Quelle a été l'affectation de ces grosses sommes ?

D'abord, la reconstruction du vignoble, sur pieds américains et moyennant des plants sélectionnés, a été attaquée sur une large échelle, par les soins de la Station viticole de l'Etat, dont le Directeur, M. Kieffer Nicolas, n'a cessé de déployer une activité intelligente et dévouée. Pour alléger considérablement le marché et encore dans le sens d'une qualité meilleure, des primes ont été

accordées aux vignerons pour l'arrachage des ceps dans les arrière-côtes. Et c'est ainsi que, dans un espace de quelques années, la surface de vignes a pu être réduite de 1.600 à 1.200 hectares. Mais la plus grande œuvre du Gouvernement Bech dans ce domaine a été la création de caves coopératives. Elles sont au nombre de cinq, englobant du quart jusqu'au tiers de toute la vendange. Ces établissements, construits d'après des plans qui se sont inspirés des meilleurs modèles de l'étranger, ont été dotés d'un outillage tout moderne.

Ils sont gérés par des spécialistes éprouvés, de sorte que les vins des coopératives sont recherchés partout dans le pays et en Belgique également. L'exemple de ces caves a été heureusement contagieux, les négociants aussi bien que les vignerons restant encore en dehors du mouvement coopérateur ont été obligés de faire mieux que par le passé, à tel point que, par tous ces facteurs réunis, cépages de choix, disparition des vignes dans les moindres climats, action bienfaisante des caves coopératives, les vins de notre Moselle ont fini par atteindre un niveau se rapprochant sensiblement de celui des crus exquis de la Basse Moselle et de la Sarre.

Mais il restait encore une chose très essentielle :

La protection efficace des bons vins depuis leur départ de la cave vigneronne jusqu'à la table du consommateur. Et c'est ici qu'est intervenue fort à point la loi du 2 juillet 1932 sur la standarisation des produits agricoles, dont le but doit être de garantir l'origine, la qualité et le conditionnement des produits.

Elle a été rendue applicable aux produits de la vigne par l'arrêté du Président du Gouvernement du 12 mars 1935, portant création de la marque nationale du Vin.

Le fonctionnement de la marque nationale du vin est confié à une Commission administrative, où se trouvent réunis, sous la présidence du représentant du Ministre pour les affaires viticoles, les délégués de toutes les corporations intéressées.

La marque nationale n'est conférée qu'après une dégustation attentive opérée par la Commission, qui doit être dans l'ignorance de la provenance des produits.

La collerette, insigne officiel de la marque nationale pour les vins trouvés bons et irréprochables, est réservée exclusivement aux bouteilles des vins acceptés.

La mise en bouteilles est surveillée par un Contrôleur du Gouvernement et chaque bouteille devra être munie du bouchon-marque de son propriétaire.

Ainsi toutes les garanties se trouvent accumulées pour conserver aux vins de la marque nationale leur constitution saine et savoureuse, depuis le départ jusqu'à la consommation.

Après une pratique de trois ans, on doit se rendre compte que les résultats de cette nouvelle institution sont absolument encourageants. Après les débuts hésitants de la première année, nous avons pu enregistrer en seconde année 13.000 hectolitres, soit un quart de la production, qui a pu obtenir la distinction de la marque nationale. C'est beaucoup, si on pense qu'elle ne peut être briguée que pour des vins dont la qualité dépasse au moins la moyenne. Pour 1938, les progrès sont encore en hausse considérable sur l'exercice précédent.

La valeur de cette réforme, au point de vue propagande, est très caractérisée par notre situation toute spéciale. Depuis une série d'année et grâce à toutes les améliorations qui ont été apportées à la culture du raisin et au traitement des vins, la consommation a pris une ampleur inattendue. Au Luxembourg, le vin n'est pas seulement une boisson de table, mais sa vogue s'étend à presque tous les cafés, d'où il a presque chassé les apéritifs, tout en concurrençant avantageusement la bière. Or, depuis la mise en œuvre de la marque nationale, nombre de débitants (et c'est pour le grand bien de la clientèle), recrutent leurs stocks exclusivement parmi les vins munis de la collerette officielle. Bien mieux encore, la bouteille étant de rigueur, ils ont soin de se procurer une gamme variée d'excellents crus, au lieu du fût unique et de qualité médiocre, des temps passés.

En résumé, non seulement la consommation du vin a sérieusement augmenté au Grand-Duché, mais par tout le pays, et non seulement en Moselle même, a multiplié le nombre des auberges où l'on trouve du vin qui puisse réjouir le cœur des hommes.

La marque nationale du vin est donc un instrument merveilleux de propagande, tout en assurant au producteur un bénéfice plus grand pour son dur labeur, une sécurité garantie pour le débitant, et finalement, pour le consommateur qui n'est certes pas un facteur négligeable, une boisson saine et délectable.

FABER.

OBTENTION DES VINS ORDINAIRES AUX COLONIES

Mon excellent vieil ami Barbet, en lequel je suis le premier à honorer le savoir et l'expérience, laborieusement et longuement acquis au cours d'une longue vie de travail et d'observations certainement de première valeur, me permettra bien de lui avouer tout d'abord qu'il me surprend beaucoup à être parti ainsi (1), à la lecture de mon article du 20 juillet sur l'obtention des vins ordinaires ou jus de raisin fermentés, dans les colonies françaises, sans voir qu'il n'y avait aucune comparaison possible entre les cas qu'il signale et le mien.

Il exportait, ou plutôt importait, au Brésil, un micro-organisme de premier choix je le veux bien, sélectionné même peut-être, mais pour lui faire exécuter, sous un autre climat et dans de toutes autres matières premières que celles sur lesquelles il l'avait jusqu'ici cultivé, un tout autre travail que celui dont il avait l'habitude dans un laboratoire de Paris, car il y a mélasses et mélasses en sucrerie. De toute évidence, il était normal, pour n'importe quel cryptogamiste, qu'il y ait des étapes d'acclimatation à franchir alors, du fait du changement de milieu et de climat.

Tandis que notre cas est tout à fait différent, puisque nous savons bien déjà que le meilleur bouillon de culture qui soit pour la levure, relativement unique, de vin (*Sacch. Ellipsoideu*), c'est le jus de raisin. Or nous envoyons

(1) Voir Revue du 3 août 1939, p, 108.

en même temps et au même endroit ce jus et sa levure! Quelle difficulté peut-on, dans ces conditions, éprouver du côté du bouillon de culture aussi bien que du côté du microbe, déjà d'une adaptation très générale et bien connue ? On se le demande, *surtout lorsqu'on en a déjà fait l'expérience!*

Et, en effet, il n'y a pas de difficultés et il ne pouvait pas y en avoir.

Bien plus, si nous avons concentré chez nous dans le vide, à moins de 40-45° de température dans le concentrateur, notre moût part encore tout ensemencé, et il suffit souvent d'y ramener l'humidité à moins de 33 p. 100 pour le voir partir dès l'arrivée en fermentation *spontanée*, assez pure même, sous l'influence des levures vivantes qu'il contient encore, ainsi que beaucoup d'expérimentateurs ont déjà pu l'observer. Mais comme ce résultat n'est pas toujours prévisible ni constant, mieux vaut ensemencer à l'arrivée avec la levure pure, dont nous avons la précaution de faire accompagner l'envoi du concentré.

Nous ne sommes donc plus ici en présence, pour la fermentation, du concentré dilué et convenablement ensemencé, que des facteurs *physiques* de cette fermentation, facteurs dont le principal est la température. Or nous savons que la levure de vin est, en général, frileuse (1). Elle ne peut donc que s'accommoder facilement aux pays chauds, puisque nous avons presque toujours besoin ici, en dehors de la période estivale, du concours d'une étuve pour assurer la réussite de la moindre fermentation expérimentale dans nos laboratoires. Sous les tropiques l'étuve serait simplement superflue.

Mais... me dira-t-on (et M. Barbet n'y manque pas, même avec certaines références)... pas trop n'en faut. En effet, si la levure est frileuse, elle craint l'accumulation des degrés de température dans le milieu, à partir d'une quarantaine de degrés.

Je crois avoir été le premier œnologue pratiquant en grand à observer sa sensibilité au chaud, à l'instigation alors de mon maître et vieil ami M. le Prof. Lagatu, à ma sortie d'école (2). On ne peut en effet donner là une limite précise, car à partir de 38-40° il y a, dans toute culture de *S. Ellips.* des cellules qui meurent tôt et d'autres tard à chaque degré d'observation. Mais si toutes les cellules de ce micro-organisme mouraient, uniformément à partir de 36°, il y a beau temps que nos paysans seraient bien ennuyés pour achever les fermentations qui se font couramment et en grand dans nos grosses cuvées méridionales entre 39, sinon 40, et 43° au moins, d'après toutes mes observations, ce qui ne veut pas dire qu'on doive ainsi laisser faire. Les Algériens le savent bien.

Mais à quelque chose malheur est bon, car c'est à ces températures supérieures à 37° que les levures, en général, sécrètent le plus de la zymase alcoolique par l'intermédiaire de laquelle s'exerce, en dehors de la cellule de levure, la dissociation du sucre en alcool et acide carbonique, c'est-à-dire le phénomène

(1) On parle bien déjà plus ou moins de levures « froides », c'est-à-dire pouvant travailler au-dessous de 18° environ, qui sont encore des curiosités intéressantes de laboratoire. Mais les viticulteurs savent la peine qu'ils ont à achever les fermentations courantes de leurs cuves dès qu'ils en laissent tomber la température au-dessous de ce chiffre, ou qu'ils encuvent des raisins au-dessous de cette température à peu près.

Je n'insiste pas car la question est certainement bien connue par les praticiens qui peuvent me lire.

(2) Voir le *Progrès Agricole et Viticole* du 22 octobre 1893.

fermentatif lui-même, comme si le protoplasma mourant de congestion l'excrétait alors à profusion pour se défendre contre la mort. C'est donc à ce moment que la levure présente le plus d'intensité et de puissance transformatrice du sucre de raisin, d'après les observations mêmes de Buchner, qu'il s'agisse de levures dites sauvages ou spontanées, ou bien de levures pures cultivées, à meilleur rendement alcoolique.

Si toutes les fermentations qui dépassent 40° dans nos grandes caves méridionales produisaient alors de l'acroleïne, on y sentirait bigrement le graillon, odeur que nous n'y avons jamais saisie encore...

En conséquence — expériences faites d'ailleurs — j'en conclus que dans nos colonies tropicales, qu'il y ait ou non un Maître de chai pour les surveiller, la refermentation des sirops de raisin reconstitués, menée rapidement comme il se doit par les bonnes levures accompagnant toujours la marchandise, pourra nous fournir en deux ou trois jours tout au plus d'excellents vins ordinaires *nouveaux*, si l'on peut ainsi s'exprimer quand on utilise des concentrés comme matière première.

Parlant ensuite moi aussi en praticien, je me permettrai de qualifier les autres craintes de M. Barbet de quelque peu chimériques, bien que je connaisse par expérience peut-être mieux que tout autre, la plupart des défauts possibles de nos concentrés *actuels*, qui n'ont jamais été faits jusqu'ici pour ce nouvel usage.

La question de couleur devient secondaire quand, en quelques semaines tout au plus, comme je l'ai expliqué, nous concentrons, expédions, régénérons, fermentons et buvons. Je le répète : il s'agit de passer le plus rapidement possible d'un mûté à un vin nouveau immédiatement utilisé.

Dans ces conditions le levulose, hexose cétonique très oxydable je le sais par expérience, n'a pas le temps de brunir notablement comme il le fait à la longue, tandis que l'anhydride sulfureux du mûtage, excellent anti-oxygène — le seul permis d'ailleurs dans les vins — l'a protégé jusque-là contre toute goudronisation lente, c'est-à-dire dégradation oxydante lente, avec polymérisations du carbone organique.

La question des contenants de transport est plus délicate en effet.

Mais elle ne pourra être mise au point de façon définitive que sous l'aiguillon même de la nécessité. Et ce n'est pas à des détails de cette sorte qu'il faut s'arrêter si l'on veut surmonter rapidement en grand toutes difficultés.

Exemple : Nous connaissons des exportateurs qui se trouvent bien des barriques de chêne renforcées, c'est-à-dire à épaisseur double de bois de chêne, et d'autres qui s'en plaignent encore ! Ce n'est donc que par l'usage et l'expérience de plus en plus fréquents que nous aboutiront là à des résultats définitivement pratiques.

D'autres expérimentent les divers revêtements possibles du fer-blanc ou de la tôle, et arrivent de leur côté à certains résultats, dont l'amplification nous paraît possible, car certains transports de la côte à l'intérieur de nos colonies exigent la répartition des charges en petites contenances, maniables et portables, selon les distances à parcourir, la bête de somme à utiliser, etc., etc...

Il y a des revêtements intérieurs des récipients qui semblent avoir agi

sur le contenu, au point de vue coloration, odeur et saveur, et puis l'inconvénient que l'on constate *dans le concentré* à l'arrivée paraît avoir disparu *après dilution* et fermentation à destination.

Si l'on tient compte que chacun peut avoir ici ses exigences particulière- et que les essais sont encore rares et difficiles à pratiquer, l'on comprendra combien il est délicat de tirer une conclusion d'attestations souvent cacophoniques ou opposées. Ce n'est donc qu'en multipliant les cas et les expériences que nous pourrons parvenir à des généralisations sérieuses, susceptibles de quelque utilité générale.

Bien plus, je suis persuadé que l'avenir de l'emballage ou du contenant en question est... dans sa suppression pure et simple, pour si paradoxal que ce propos puisse paraître à mes lecteurs et objecteurs.

Mais ce n'est que lorsque notre Coopérative d'Exportation sera déjà grande et grosse, grosse surtout d'une installation frigorifique considérable au point de départ, que nous pourrons probablement aboutir au « pain » de sucre de raisin *solide* susceptible de recevoir un emballage *perdu* de valeur pratiquement nulle (papiers et caisses à claires-voies, cageots, etc...) puisque cela existe déjà en petit chez quelques exportateurs *discrets*. Je n'insiste pas ici à dessein. Mais pour faire de telles expériences, il faut des installations excessivement coûteuses encore, dont aucun Mécène ne nous a jusqu'ici gratifiés. Et il les faut à l'endroit voulu, alors que la plupart des dits Mécène sont ailleurs et souvent bien loin de là où il les faudrait pour que l'expérience soit vraiment probante.

Pour le moment l'emballage le meilleur c'est celui qui n'est pas obligé de revenir au point de départ, c'est-à-dire qui trouve, à destination aussi, son utilisation, et que l'on peut ainsi y valoriser plus ou moins après sa vidange.

Et cela dépend naturellement des usages de chaque colonie.

Le fer-blanc ou la tôle mince, paraissent avoir là une supériorité évidente, la plupart de nos coloniaux manquant de petits récipients légers, portatifs et non fragiles. Or, il s'agit de vin ordinaire, c'est-à-dire ayant à destination le minimum de valeur ; il ne faut donc pas que les frais d'emballage prennent trop d'importance dans le prix de revient. Et il y a là une adaptation évidemment délicate et lente, qui ne pourra se faire qu'à l'usage, sans trop de généralisations possibles. Pourtant il m'a paru nécessaire de ne pas surcharger mon premier exposé de trop d'impédimenta nuisibles à la conception nouvelle, laquelle demande déjà un effort d'attention d'autant plus grand qu'à peu près tout y est inédit, ou plus ou moins en délicatesse avec les usages déjà existants.

C'est d'ailleurs pour cela que je suis resté *exclusivement* dans le vin ordinaire, de consommation courante, celui qui nous embarrasse le plus ici comme excédents, tandis qu'il est presque inconnu là-bas, parce qu'il ne rapporte pas assez aux exportateurs *actuels* comme bénéfices nets. Pour obtenir le résultat contraire et l'intérêt grandissant du Commerce il faut évidemment opérer là par masses plus considérables, c'est-à-dire en Sociétés ou Coopératives, vu la complexité résultant de l'exportation elle-même. Mais cela ne nous a pas paru insurmontable précisément en Coopérative de producteurs, groupement pouvant s'affranchir de beaucoup de complications commerciales ou légales du fait même qu'il

s'agit simplement d'aller vendre au loin, et presque directement au consommateur colonial, le produit presque direct de la récolte de chacun des associés.

Ce n'est donc pas le moment d'aller chercher des compositions spéciales de vins secs ou liquoreux, alcoolisés ou sucrés, même au sucre de raisin, façon porto ou non, olozymes ou vinés, mistellés, vitaminés, etc..., etc... Tout cela c'est de la fantaisie qui pourra venir à son heure plus tard, quand le consommateur colonial sera devenu mûr pour l'apprécier.

Mais pour le moment, il est encore loin de cet âge d'or pour la Viticulture française, si riche d'espérances en ces produits divers.

A parler de tout cela au public comme l'aurait désiré M. Barbet, je n'aurais fait qu'embrouiller les esprits au lieu de les intéresser, alors que je désire rester en cette affaire sur le terre-à-terre de la pratique courante, simple et à la portée de tous.

Et, à ce sujet, mon ami Barbet, qui est certainement le Précurseur le plus intéressant que je connaisse encore, me permettra bien de lui dire très sincèrement malgré ses éloges à mon égard, que j'aurais préféré que son intervention *publique* à ce sujet ne se produisît pas dans cette *Revue* sous la forme qu'il lui a donnée, parce que nous avons là finalement tous les deux l'air d'Augures qui ne s'entendent pas, et qui parlent au public un langage que celui-ci ne comprendra pas encore de longtemps, pour beaucoup de nos lecteurs. S'il savait comme moi quelle ignorance existe encore parmi les producteurs sur tous les sujets qu'il a soulevés, — bien malgré moi certainement, vu ma pratique de l'Enseignement œnologique en général, — il serait bien de mon avis, et ne nous aurait pas ramenés tous les deux, en cet essai de vulgarisation de quelques notions nouvelles d'utilité *immédiate*, au rang de *rêveurs* entreprenants, où nos Contemporains nous classent encore tous les deux trop facilement dans l'opinion publique, même la plus viticole. Or l'envol plané sur l'avenir est ici une catastrophe à l'égard d'une majorité de simplistes ancrés dans la routine ancestrale, qui consiste à ne cultiver la vigne que pour en tirer le plus vite possible des moyens d'existence uniques et immédiats. C'est l'inconvénient de la spécialisation dans la culture exclusive et intensive à laquelle conduit périodiquement le climat. Mais c'est aussi, par les crises également périodiques qui résultent de cette spécialisation (très rationnelle d'ailleurs), le fouet de nos énergies vers une adaptation de plus en plus perfectionnée de l'Économie nationale aux conditions climatériques et agronomiques de chaque région, de façon à prévenir les crises tout en stabilisant peu à peu cette spécialisation, le tout en vue d'aboutir à un équilibre, raisonnable mais délicat, entre l'autarcie et le libre échange, c'est-à-dire deux régimes exactement opposés.

La question est donc souvent difficile à exposer au public et je crois sage de ne pas lui avoir donné, de mon côté, une extension ici exagérée, susceptible d'être incomprise ou mal comprise par une majorité qui n'a jamais en l'idée que l'on puisse retirer immédiatement de la vigne autre chose que du vin, de l'eau-de-vie, peut-être du raisin à manger frais ou sec, et quelquefois du raisiné ! Que de progrès encore à faire faire aux esprits de cette majorité pour qu'ils comprennent complètement et totalement toutes les possibilités à obtenir de la Concentration, dès qu'elle pourra sortir de ses langes et s'épanouir sans les entraves artificielles qu'elle doit à la routine et à la jalousie des hommes entre eux !

Ce sera, espérons-le, l'œuvre de demain, grâce à l'élévation graduelle du prix des transports et de la main-d'œuvre humaine. Cela aussi c'est le progrès, mais un peu à retardements plus ou moins décourageants pour les novateurs, par la lenteur qui s'ensuit dans la marche du progrès général. Acceptons l'ensemble tel qu'il est, en l'espoir des temps meilleurs qui suivront *fatalement*, qu'on le veuille ou non, et peut-être plus tôt que nous n'osons ici l'escompter.

Henri ASTRUC.

Secrétaire général du Syndicat National des Viticulteurs-concentreurs de France.

ACTUALITES

Ch. V. : Les vendanges 1939 en Touraine
H. R. : Récolte algérienne
A. D. : Vendanges bordelaises
Et. HENRIOT : Nouvelles de Champagne
R. C. : Chronique viticole méridionale
Michel FLANZY : Appréciation des apports dans les caves coopératives
Les Comités de la production agricole en temps de guerre

Les vendanges 1939 en Touraine

Voici nos vendanges rouges dans la région de Vouvray complètement terminées (fin Octobre).

Elles s'achèvent d'ailleurs dans toute notre Touraine où elles ont pu être poursuivies sans trop de mal malgré un temps peu favorable et l'absence de nos meilleurs vignerons. Tout, somme toute, s'est passé normalement grâce à l'entr'aide que l'on a su se donner dans la plupart des communes et grâce aussi au concours de la main-d'œuvre militaire de permissionnaires.

La cueillette des blancs ne se fera pas avec autant de facilité, surtout dans les régions de Montlouis et de Vouvray.

Faute d'assez de personnel spécialisé, on sera dans un certain nombre de nos exploitations très gêné pour le travail de la cave : pressurage, entonnage et traitements avant la fermentation.

Mais, comme chacun aura à cœur de faire au mieux, on s'en tirera tout de même et dans des conditions satisfaisantes.

Les difficultés les plus sérieuses proviendront du manque de chevaux et elles s'accentueront après les vendanges. La réquisition sur nos attelages s'est exercée d'une manière particulièrement sévère un peu partout en notre Touraine et notamment dans le canton de Vouvray.

Nous avions récupéré ces jours derniers un certain nombre de chevaux qui nous avaient été prêtés après réquisition par l'administration militaire.

Mais ils viennent d'être presque tous repris. D'où une gêne pour la rentrée de nos blancs. Le problème qui se pose sera néanmoins assez aisément résolu du fait de nos vendanges tardives qui nous permettent d'étendre la durée de la cueillette. Celle-ci achevée, il faudra songer à labourer les vignes, à faire les avoines et préparer les terrains pour les ensemençages.

Comment pourra-t-on exécuter tous ces travaux avec une cavalerie réduite à l'extrême ?

Nos meilleurs chevaux nous ont été enlevés par la réquisition dès les premiers jours de la mobilisation à des prix très inférieurs à leur valeur réelle. Ils ne sont pas encore payés et ne le seront qu'en partie.

Comment, dans ces conditions, se procurer en temps voulu ces auxiliaires indispensables à nos cultures ?

Les vieux chevaux de rebut sont rares et très chers.

Mais revenons à nos récoltes en vin de l'année. Les premières rentrées nous ont permis de constater qu'elles vont être très irrégulières comme rendements avec des différences très sensibles d'une propriété à l'autre. Déficitaires d'une manière générale l'an passé, elles le seront encore cette année, surtout à Vouvray et à Bourgueil. Plus abondantes en d'autres régions, elles permettront d'atteindre pour l'ensemble probablement autour de 700.000 hectolitres, presque un tiers de plus qu'en 1938.

Ce sont les gelées de décembre dernier dont nous avons déjà eu l'occasion de parler qui nous ont infligé ces pertes en notre vignoble.

Le thermomètre, le 21 décembre, était descendu à 26° au-dessous de zéro.

Les vignes, les jardins, de nombreux arbres fruitiers ont été durement atteints. Les blés eux-mêmes ont eu beaucoup à souffrir.

A Bourgueil, Restigné, Ingrandes au pays du Breton (Cabernet franc), dans la plus grande partie du Cher, à Vouvray et dans ses environs, les dégâts ont été considérables.

De nombreux bourgeons ont complètement gelé en bourre, et de ce fait, bien des ceps n'ont pu repousser au printemps. Les souches sont mortes et des brèches sérieuses se sont creusées dans notre vignoble. Il va falloir arracher et replanter; mais quand et comment ?

Cela se fera d'autant moins aisément que la situation actuelle de nos petits et même de nos grands vignerons est difficile, pénible même, par suite de la série des récoltes déficitaires que nous venons d'avoir. Les années se suivent, mettant à une rude épreuve la constance de nos propriétaires ; les difficultés augmentant sans cesse.

Actuellement on manque de futailles. Des négociants, heureusement peu nombreux en ont profité pour faire accepter des prix de famine à quelques propriétaires dans la gêne et leur ont enlevé des vins rosés bourrus à des conditions qui ne permettent pas au vigneron de pouvoir subsister. Ces premières transactions si peu favorables pour ceux qui cultivent peuvent faire craindre que, malgré une production réduite, les retiraisons de la propriété soient difficiles, pénibles même.

Il serait à souhaiter que les démarches faites par les représentants du commerce local appuyées par nos associations viticoles puissent aboutir. Il

s'agit d'obtenir environ 200 wagons-réservoirs pour décongestionner la propriété qui manque de logement et de réapprovisionner les caves des négociants.

Les vins de 1939 seront bien équilibrés. Les rouges ont plus de degré et plus de couleur que ceux de l'an passé. Les blancs, si le temps pouvait se remettre au sec, donneraient satisfaction certaine et seraient nettement supérieurs à ceux de l'an passé. Ceci étant, il faudrait que les achats à la propriété puissent se faire dans des conditions à peu près normales et à des prix raisonnables. Ce ne serait que justice ! Il est tout de même nécessaire, indispensable, que ceux de l'arrière qui travaillent et peinent durement puissent trouver une rémunération convenable suffisante qui leur permette de vivre, de poursuivre leur tâche journalière et aussi de pouvoir adresser de temps à autre quelques douceurs à ceux des leurs qui se sacrifient pour le pays.

Ch. V.

Récolte algérienne. — On dit que la récolte algérienne présenterait dans l'ensemble un déficit d'un quart par rapport à celle de 1938. Le degré, dans la région du littoral cherchellois tout au moins, est supérieur de un demi à trois quarts de degré sur celui des vins de 1938.

Le marché reprend un peu d'animation, mais sur les bases inférieures de 20 à 30 francs par hectolitre à celles du marché de juillet dernier.

H. R.

Vendanges bordelaises. — Elles ont été rendues difficiles par le manque de main-d'œuvre, de moyens de transport et de traction, les hommes valides, les camions et les chevaux ayant été retirés de la région vignoble.

Le problème étant d'autant plus ardu que la récolte était abondante, excédentaire, presque partout très supérieure à celle de 1934, dans certaines régions (Entre-deux-Mers, Libournais et Cubzadais), comparable à celle de 1922, qui fut une année record. On a commencé très tôt, trop tôt même à la fin de septembre, aussi a-t-on enregistré à ce début des degrés très faibles : 6 à 7°. Il y a eu ensuite amélioration, mais dans l'ensemble, les moyennes seront de 8, 9, quelquefois 10°, sauf dans le Bourgeais et le Blayais, où la gelée d'hiver a compromis la végétation suivante. Dans les vignobles gelés au printemps 1938, on a l'impression qu'il s'agit d'une double récolte, tant les raisins sont développés ; par contre les degrés de ces moûts sont faibles.

En Médoc, on espère faire une année assez bonne au point de vue qualité ; à Château-Latour, notamment, le degré est relativement élevé.

Les coopératives débordent de vin. Rauzan, qui a fait 40.000 hectolitres l'an dernier et qui peut en loger 60.000, rentrera probablement près de 80.000 hectolitres ; il lui faudra transporter et loger ces excédents.

Après la crise des camions pour le transport des vendanges, surgit la crise des camions-citernes d'ordinaire peu nombreux et qu'il faut réquisitionner pour éviter la spéculation immorale. Des difficultés grandes devront être sur-

montées pour obtenir que les besoins urgents soient satisfaits et pour assurer aux viticulteurs au moins le strict indispensable.

Après les vendanges se pose le problème des labours, dans des communes où la réquisition a pris les deux tiers, les quatre cinquièmes, voire même pour quelques-unes la totalité des chevaux. Heureusement, l'expérience de 1914 est restée dans les mémoires ; aussi, l'initiative de chacun, l'entr'aide généreusement pratiquée, commencent-elles à jouer à plein.

A. D.

Nouvelles de Champagne

Le 26 octobre, la vendange champenoise est enfin pratiquement terminée. On ne la voit jamais aussi mouillée et c'est rare qu'elle soit aussi tardive.

La bonne volonté de tous, vendangeurs sous la pluie, jeunes gens et femmes remplaçant les mobilisés dans leurs fonctions importantes, vint à bout de tant de difficultés accumulées.

Aucune émotion ne nous fut épargnée.

Dans la première quinzaine de septembre, les raisins sous le temps obstinément froid faisaient craindre de ne pas valoir leur cueillette. La fleur hâtive s'était vite terminée en juin. L'évolution physiologique normale situait la vendange vers le 25 septembre. Il n'en fut pas question. Nous avons obtenu une maturité forcée, en quelque sorte artificielle, en attendant aussi longtemps que permettait la saison. C'est seulement le 9 octobre que la vendange battait son plein début.

Surprise inespérée, la densité dans les grands crus était très respectable (supérieure à 10°) et pouvait faire penser qu'une acidité restée élevée tomberait à la fermentation. A ce jour, la confirmation de cet espoir est certaine et aucune trace de verdeur ne se perçoit.

Voilà bien pour nos grands lieux, après toutes ces craintes accumulées, un succès qui confirme leur réputation.

Ceux de la grande « côte blanche » qui ont attendu jusqu'au 12 octobre ont vu monter brusquement la moyenne de la densité à un niveau remarquablement fixe autour de 1071 B en plus ou en moins, suivant la pluie.

Ces succès atteints de justesse ne purent s'obtenir dans les vignobles secondaires. On cite des régions nombreuses où le degré-limite autorisant l'acquit « Champagne » (8°5) n'a pas été atteint.

Il en fut de même pour les quelques « blancs » de la montagne de Reims que certains vignerons veulent essayer d'implanter. Il faut laisser à chaque sol la variété que l'expérience ancestrale a fixée.

Cette expérience ancestrale, hélas ! ne compte maintenant pas davantage que les usages « locaux, loyaux et constants ».

Une législation ne reposant plus sur aucune considération culturale ou expérimentale a paralysé toutes les anciennes activités champenoises qui constituaient l'important volant de la machine économique de la région. Tout est déterminé par la Préfecture ! les cours, les rendements, les disponibilités ;

l'économie naturelle ne joue plus, la valeur d'après la dégustation ne compte plus, les prévisions ne servent plus. Résultat : la « spéculation » n'intervient plus pour préparer des cuvées à titre de placements ; les maisons limitent leurs livraisons à leur disponible, pour ne pas rompre un équilibre précaire parce qu'incertain, dépendant de décisions préfectorales imprévisibles.

L'aboutissement est une situation désordonnée, inextricable, tragiquement ruineuse pour la viticulture.

Privé de la disposition de sa récolte amputée par la Préfecture dans des proportions énormes et inconnues jusqu'au dernier moment, il ne lui en reste qu'une fraction dérisoire vendue à vil prix.

Chacun se débrouille devant tant d'obstacles. Le producteur paye pour tout le monde.

Il est heureusement réconfortant d'entendre des voix aussi autorisées que celle de M. J. Rueff, de la Banque de France, déclarer devant l'American-Club que cette guerre doit marquer le terme de tant d'angoisses.

Ou bien, après sa conclusion victorieuse, ces formes diverses du collectivisme subsistant conduiront au communisme totalitaire ; ou bien seront restaurées les notions fondamentales sur lesquelles repose notre civilisation.

Nous serons ainsi fixés sur la fin de notre Champagne ou sur la rapide résurrection de son économie.

Est-il intéressant ou même possible de parler de rendement dans de telles conditions? On ne sait plus l'état du marché. Les vins empiriquement privés d'appellation, bloqués ou disponibles sont si compliqués à suivre et les besoins si paralysés, que ce point de vue de la question n'a plus d'intérêt.

E. Henriot.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 25 octobre.

Pendant plusieurs jours, le fameux « Cers » a soufflé avec violence sur toute la région, provoquant une vague de froid intense pour la saison, froid qui s'est traduit par un abaissement accentué du thermomètre. Les mêmes plaintes qui avaient accueilli pendant toute l'année la manifestation intempestive d'une météorologie détraquée, se font entendre aujourd'hui, regrettant les prémices d'un hiver peut-être précoce.

Depuis mardi, cependant, la température s'est adoucie et le soleil a brillé de tout son éclat dans la journée, réchauffant les quelques grappilleurs qui recherchent les raisins oubliés dans les vignes écartées des agglomérations. Le grappillage a duré, cette année, plus longtemps qu'à l'ordinaire, la mobilisation ayant appelé à d'autres occupations beaucoup d'amateurs habituels.

Les vendanges se terminent dans les régions tardives des hauts coteaux du Roussillon, des Corbières et de l'Hérault, ainsi que dans le Carcassonnais et le Limouxin. Dans le vignoble narbonnais, on procède aux dernières décuvaisons, non sans éprouver quelque déception au sujet du rendement à la cuve.

Les derniers raisins vendangés, en effet, que des pluies excessives avaient fait éclater sur pied, et qui étaient atteints de la pourriture, avaient perdu une grosse proportion de leur jus avant la cueillette et les écoulages confirment largement ce déficit. Bien entendu, les cuvaisons ont dû être passablement écourtées.

Cette perte de rendement s'est aggravée, dans certaines régions des Corbières notamment, du fait qu'on a dû laisser sur pied une partie de la récolte, les vendangeurs ayant été gagnés de vitesse par la pourriture.

Si, dans l'ensemble, la récolte est très irrégulièrement répartie, la qualité n'est pas plus uniforme, tant en ce qui concerne le degré que les autres éléments. Dans beaucoup de propriétés, on constate un large écart entre le degré des premiers vins faits et celui des derniers, mais on doit ajouter que la différence n'est pas toujours au bénéfice de ceux-ci et nous connaissons tel domaine qui, ayant débuté avec des vins de 9°, a terminé, sous la pluie, avec des 7°5.

Par contre, il est des régions beaucoup plus favorisées à ce sujet, où les degrés supérieurs à 10 sont chose courante, mais où, naturellement, les rendements sont des plus modestes, alors que les vignerons qui n'ont récolté que des 7 à 8° trouvent une évidente compensation dans la générosité de leurs vignes. Sans tomber dans l'erreur de la généralisation, nous pouvons citer des rendements supérieurs à 150, 200 et quelquefois 300 hectolitres à l'hectare.

En face de tels chiffres, le problème de l'assainissement vient immédiatement à l'esprit. Hâtons-nous de dire qu'il ne présente pas de difficulté insurmontable, mais qu'il affecte cette année, un aspect assez particulier.

Il importe au plus haut point, en effet, de tirer le meilleur parti d'une récolte qui comporte un pourcentage assez important de vins de petits degrés qu'on ne peut raisonnablement pas destiner à la consommation et qui ne peuvent guère prétendre à d'autres débouchés que la chaudière. Par ailleurs, il serait regrettable d'envoyer à l'alambic les vins de degré convenable, dont on peut dire qu'ils ne seront pas en excès dans l'ensemble.

Le problème se corse d'un élément nouveau sous la forme des difficultés de transport entre la France et l'Algérie, difficultés résultant essentiellement de la rareté et de la cherté du fret. Et si l'on ne se disposait à y mettre le holà, il est fort probable qu'une forte proportion de vins d'Algérie serait allée à la distillation, les producteurs ayant paru renoncer, cette année, vu ces circonstances, à recourir aux transferts dont ils avaient si abondamment et si fructueusement usé l'an dernier. Peut-être 8 ou 10 millions d'hectolitres de vins excellents auraient-ils ainsi disparu du marché de bouche et l'on prétend que, d'ores et déjà, 2 millions ont été ainsi sacrifiés.

Il est donc probable, si nos renseignements sont exacts, que l'on va mettre un terme à ce que l'on pourrait appeler un gaspillage, en interdisant dorénavant la distillation des vins d'Algérie. Les vignerons de l'autre côté de la Méditerranée couvriront leurs prestations par des transferts et pour les y inciter, on les fera bénéficier d'une réduction de 15 p. 100 de leurs obligations, s'ils fournissent des alcools de Noah et de 10 p. 100 s'il s'agit d'alcools de vins simplement impropres à la consommation. Bien entendu, cet avantage ne sera pas réservé aux vignerons algériens, mais sera étendu à tous les producteurs qui se libéreront par des transferts.

On considère que ces mesures se traduiront par un double bénéfice, d'une part pour les producteurs de petits vins qui les vendront plus cher aux transferts qu'à la distillerie, d'autre part pour les producteurs de vins à degré élevé, qui ne les sacrifieront pas à l'alambic et les réserveront au commerce. L'intérêt général et celui du consommateur y gagneront également.

Reste à savoir à partir de quelle limite les vins seront, cette année, propres à la consommation dans le Midi. On avait tout d'abord déclaré avec énergie, en haut lieu, qu'on s'en tiendrait à 8°5 et que la tolérance de l'an dernier ne serait pas renouvelée. Depuis, des demandes déjà nombreuses ont été adressées au Ministre de l'Agriculture pour le prier d'user de la faculté qu'il tient du Statut Viticole d'abaisser ce minimum à 8°. Le Ministre a affirmé ne pouvoir prendre aucune décision avant la réunion de la Commission interministérielle de décembre.

Il est certain, objectivement parlant, que les raisons invoquées l'an dernier gardent toute leur force aujourd'hui. Par contre, on peut faire observer que le problème se complique de nouveaux éléments et notamment de la nécessité d'assurer l'assainissement du marché dans des circonstances peut-être plus difficiles. En outre, l'expérience de la dernière campagne n'a pas été particulièrement concluante, puisque le stock à la propriété se composait surtout, dans notre région, de vins de 8° à peu près invendables au commerce, et dont le volume a lourdement pesé sur la tendance du marché en juillet et en août.

En tout cas, la distillerie absorbe dès à présent d'appréciables quantités de ces vins qui ne pourront jamais aller à la consommation. Les distilleries industrielles travaillent avec activité ; les distilleries coopératives sont accaparées pour l'instant par le traitement des marcs, encore que quelques-unes distillent simultanément les piquettes et les vins. Des alcools ont déjà été livrés, dans nos environs, aux entrepôts du Service des Alcools et l'on espère bien que les longs délais de paiement qu'on a connus l'an dernier seront considérablement abrégés cette année. A ce sujet, signalons que l'on reçoit, ces jours-ci, le solde du prix des alcools de prestations afférents à la récolte de 1938.

On peut donc être assuré que l'assainissement sera correctement effectué et la situation actuelle du marché constitue un éloquent témoignage de la confiance que les vignerons placent dans les mesures de sécurité dont l'application ne sera aucunement mise en sommeil à cause des événements. Que l'on veuille bien réfléchir à l'inactivité commerciale qui règne depuis bientôt deux mois par suite des difficultés de transport. Ne semble-t-il pas extraordinaire qu'aucune répercussion pratique n'en soit résultée pour la tenue des cours, surtout en présence d'une récolte plus que moyenne ? Si l'on excepte quelques ventes forcées au moment des vendanges, on peut dire que le marché se tient remarquablement, puisque les quelques achats qui se traitent font ressortir, dans l'ensemble, des prix très comparables à ceux qui étaient en vigueur l'été dernier.

Et cette situation favorable ne pourra que se consolider lorsque les expéditions de vins reprendront un rythme plus normal. Un grand pas dans cette voie a été accompli la semaine dernière par l'interdiction, à la date du 17 octobre, de toute nouvelle réquisition de wagons-réservoirs. Dès l'application de cette

mesure, les envois du commerce ont été un peu plus fournis et tout permet de croire que cette amélioration se poursuivra.

Cette grave question des transports a été discutée une fois de plus, lors d'une réunion qui s'est tenue le 31 octobre à Montpellier, sous la présidence de M. Barthe, président de la Commission des Boissons, et à laquelle assistaient les représentants des associations viticoles et commerciales. Il y a été décidé que l'Intendance, pour remédier au tort causé par des réquisitions intempestives, allait prêter aux Syndicats du Commerce, au tarif commercial, 120 wagons-foudres, dont 30 à Lézignan-Narbonne, 20 à Carcassonne, 12 à Nîmes, 10 à Perpignan, 15 à Béziers, 10 à Montpellier et 15 à répartir entre Clermont-l'Hérault, Pézenas, Lunel et Mèze.

Une mesure a été approuvée pour que la futaille puisse être utilisée au maximum pour le transport, concurremment avec les wagons-foudres; c'est l'unification des deux tarifs au niveau de celui des réservoirs. On espère ainsi que les vins d'Algérie qui débarqueront désormais à Sète et à Marseille et non plus à Rouen, seront acheminés en fûts vers les centres de consommation et n'immobiliseront pas des wagons qu'on n'utilisait pratiquement pas autrefois pour ces vins, la voie principale étant la péniche-citerne entre Rouen et Paris.

Il est probable que ces mesures, dont la mise en œuvre sera surveillée, décongestionneront assez vite nos centres d'expédition. Il était nécessaire d'arriver très vite à une solution, car la pénurie de vins, dans certaines régions du Nord et de l'Est porte à la consommation, et par suite à l'équilibre du marché, un tort considérable que l'on aura pu estimer, depuis le début, à un million d'hectolitres.

Espérons que l'on pourra prochainement donner satisfaction aux demandes des places de consommation, qui continuent à arriver nombreuses aux maisons de la région et auxquelles on ne peut encore répondre que partiellement. Dès que les possibilités d'expédition se rapprocheront des besoins, le commerce pourra reprendre ses achats à la propriété, mais on doit noter qu'avant de procéder à de nouvelles opérations, il lui faudra retirer de la propriété les vins vieux qu'il avait achetés, souvent sur tranches, et dont il n'a pu prendre livraison.

Les vins vieux disponibles commencent à se raréfier sérieusement, surtout en degrés supérieurs à 9. L'Intendance s'en aperçoit chaque jour ; elle éprouve d'assez grosses difficultés à rassembler les quantités de 9 à 10° qui lui sont demandées et doit se rabattre sur les 8°5 à 9° qu'elle ne paie que 14 fr. 25 le degré au lieu de 16 francs pour les 9 à 10°. Cet écart de prix se traduit par une différence de plus de 17 francs entre un hecto de 8°9 et un hecto de 9°. Les vives protestations, assez justifiées, qui se sont élevées à ce sujet, se sont heurtées à une fin de non-recevoir des services du contrôle financier.

Pour en finir avec les vins vieux, disons que le prix des 8° s'établit entre 115 et 120 francs l'hectolitre ; les 8°5 valent de 125 à 130 francs et les 9° de 140 à 145 francs ; les 10°, très rares, se paient entre 170 et 180 francs. On a offert 19 francs le degré pour des Roussillon 12°5.

Les vins nouveaux sont moins recherchés en ce qui concerne les petits degrés et l'Intendance ne s'y est pas encore intéressée. Par contre, la marchan-

dise titrant 9° et plus commence à attirer l'attention sur la base de 16 francs le degré et les 10° atteignent facilement 165 francs, mais les vendeurs sont difficiles à décider.

Il semble donc résulter de toutes ces observations que, la confiance restant entière malgré les grosses difficultés que l'on a eu à surmonter, les perspectives du marché sont encourageantes. Tout porte à croire que les semaines qui vont venir nous en apporteront la démonstration pratique.

R. C.

Chronique d'œnologie méridionale

Appréciation des apports dans les caves coopératives. — Tout le monde est d'accord pour admettre qu'il faut tenir compte à la fois de la *quantité* et de la *qualité* de la vendange.

Quantité de la vendange. — Le *volume* et la *masse* d'une matière peuvent l'un ou l'autre permettre d'apprécier sa quantité. Le volume est applicable chaque fois qu'on peut le mesurer exactement. C'est le cas des liquides, du vin en particulier. Dans le cas contraire, la détermination de la masse sera appliquée. Pratiquement la masse est mesurée par la détermination du poids. Par exemple, pour ne parler que d'une production agricole, on pèsera un stock déterminé de pommes de terre, on ne mesurera pas leur volume.

Dans le cas des raisins, la détermination du volume est pratiquement impossible. Il reste donc l'appréciation en poids à la bascule. Nous aurons donc ainsi une mesure de la quantité de vendange.

Mais le poids P a une signification physique qu'il est utile de rappeler ici. Elle se traduit par la formule :

$$P = V \times d$$

V étant le volume de la vendange ;
d sa densité.

Nous avons dit que le volume de la vendange était pratiquement inappréciable. Il en est de même de la densité qu'il ne faut pas confondre avec celle du jus. Mais essayons de juger tous les facteurs du volume et de la densité.

Le volume de la vendange comprend : le volume des grappes et le volume de l'espace interstitiel compris, d'une part entre les grains d'une grappe, d'autre part entre les grappes elles-mêmes.

Le poids de la vendange comprend : le poids des grappes et le poids de ces atmosphères interstitielles. Mais la grappe comprend : la râfle et le grain. Si nous appelons Vr et dr le volume et la densité des grappes ; Vg et dg le volume et la densité des grains ; Va et da le volume et la densité de l'air correspondant aux espaces interstitiels ; Pr, Pg et Pa le poids des grappes, des grains et de l'air correspondants, nous pouvons écrire :

$$P = Pr + Pg + Pa = (Vr \times dr) + (Vg \times dg) + (Va \times da)$$

Pratiquement, le poids de l'air est négligeable. Nous pouvons donc le supprimer de la formule précédente et nous avons ainsi :

$$P = Pr + Pg = (Vr \times dr) + (Vg \times dg)$$

Cette formule se traduit ainsi : le poids de la vendange est pratiquement égal au poids des grains augmenté du poids des râfles. C'est l'évidence même diront certains.

Qualité de la vendange. — Examinons à présent les variations de ce poids au cours de la maturation. On sait qu'au cours de la période de la maturation qui va de la véraison à la maturité même, le poids de la râfle reste sensiblement constant ainsi que son volume. Par contre, ce qui augmente, c'est le poids des grains. L'augmentation est due à une absorption d'eau et à l'accroissement de la dose des sucres et d'un certain nombre d'autres produits. C'est dire qu'en définitive, l'augmentation de P au cours de la maturation est due uniquement à l'augmentation de Pg. Nous pouvons écrire :

$$\Delta \ P = \Delta \ pg$$

Mais un grain est constitué par la pellicule, les pépins, la pulpe comprenant à son tour les membranes cellulaires. Or, à la maturation il y a bien distension des cellules pulpeuses et de la pellicule ; mais le poids de la pellicule, des membranes cellulaires, des pépins est pratiquement constant. Il en est de même de leur volume. *Seul varie le poids du jus et cette variation est exactement marquée par la variation de la densité du jus.* En d'autres termes, nous pouvons écrire :

$$\Delta \ P = \Delta \ d$$

Cette formule montre que chaque fois qu'il y aura variation de la densité du jus, le poids de la vendange variera de la même quantité.

Au cours de la maturation, la densité du jus augmente. Elle augmente parce que la dose de sucre s'accroît en même temps que se forme un certain nombre de composés caractéristiques de la maturation.

Mais l'accroissement de la richesse saccharine, la formation de ces produits non sucre tels que les pectines, les pigments colorés et colorants, sont les facteurs essentiels de la qualité. Son développement se traduit donc par une augmentation de poids. En d'autres termes, peser la vendange à la bascule, c'est mesurer sa qualité.

La détermination du poids de la vendange est déjà le moyen le plus pratique de connaître sa *quantité.* Ce moyen permet aussi d'apprécier la *qualité* de la vendange. Pourquoi donc compliquer étrangement la méthode d'appréciation des apports lorsqu'on dispose d'une méthode simple et juste pour connaître ces deux facteurs ? Je reconnais que certains l'admettront difficilement. A ceux-là, je dis dès aujourd'hui qu'il ne s'agit pas en l'espèce d'*une opinion*, mais d'un *fait expérimental* constaté et qui peut parfaitement se vérifier. Ce fait reste vrai quel que soit l'état de la vendange, quelles que soient les caractéristiques du marché des vins. On ne peut pas en dire autant de la plupart des procédés préconisés ou appliqués jusqu'ici.

Il est urgent de revenir à une claire conception de la notion du poids. On comprendra alors qu'il suffira de connaître le poids des apports pour en apprécier la qualité. Quant à la détermination de la densité, elle rendra toujours service pour préparer plusieurs types de vins ou éliminer les moûts à trop faible densité.

Michel FLANZY.

Les Comités de la production agricole en temps de guerre

Dès la mobilisation, il était nécessaire d'organiser, aussi bien à l'échelon départemental qu'à l'échelon communal, la meilleure utilisation de la main-d'œuvre agricole, l'approvisionnement en semences, engrais, matériel, l'utilisation des terres incultes, ainsi que la propagande en vue de l'orientation à donner aux cultures et à l'élevage.

Pour réaliser l'unité d'action indispensable, il a semblé préférable, au lieu de constituer plusieurs organismes, d'en instituer un seul qui, sous une autorité unique — celle du Préfet à l'échelon départemental, celle du Maire à l'échelon communal — aurait dans ses attributions l'ensemble des questions agricoles posées par la mobilisation.

C'est pourquoi M. le Ministre de l'Agriculture par arrêté du 3 septembre a créé les Comités départementaux et les Comités communaux de la production agricole en temps de guerre.

Le Comité départemental

Ce Comité comprend :

Le Préfet, président ;

Le Directeur des Services Agricoles ;

L'Ingénieur en chef du Génie Rural ou son délégué ;

Le Directeur des Services Vétérinaires ;

Trois Conseillers généraux ;

Trois membres de la Chambre d'Agriculture ;

Trois notabilités agricoles.

Le Comité élit dans son sein deux Vice-Présidents.

Le Secrétariat général du Comité départemental est assuré par le Directeur des Services Agricoles.

Le Comité pourra en outre entendre ou s'adjoindre à titre consultatif toute personnalité de son choix.

Ainsi, il est fait appel à toutes les autorités et personnalités susceptibles de parer par leur initiative, leur dévouement et leur expérience à la diminution de la production agricole que risquent d'entraîner les prélèvements, imposés par l'état de guerre, en hommes, en moyens de traction, matériel et matières premières. Collaboreront donc en étroite union sous la haute autorité du Préfet les représentants des Chambres d'Agriculture, des groupements professionnels agricoles et du Conseil Général avec les fonctionnaires qualifiés.

(*A suivre*).

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS, ALENÇON (Orne) - France